

JOYOUNG FOUNDATION

“九阳食育工坊”评估报告

校园食育的探索与实践





九阳公益基金会
Joyoung Foundation

CONTENTS
目录

- 01 PROLOGUE
十余年耕耘，让食育的种子生根发芽
- 05 ABOUT JOYONG FOOD EDUCATION ROOM
关于九阳食育工坊
- 07 PROJECT EVALUATION
项目成效全景评估
- 35 SUMMARY AND DEVELOPMENT SUGGESTIONS
评估总结与发展建议
- 40 APPENDIX
附录

PROLOGUE

十余年耕耘，让食育的种子生根发芽

儿童是国家的未来和民族的希望，国家对儿童的健康成长和全面发展给予高度重视。以 2015 年为拐点，我国儿童健康问题与关注重点正逐步向儿童健康教育与健康素养提升转变。2015 年之前，欠发达地区儿童营养摄入不均衡、生长发育迟缓、微量元素缺乏等问题十分严峻，国家层面以及包括九阳在内的社会力量，重点推进乡村地区学生营养改善。2015 年后的十年间，伴随脱贫攻坚战的全面胜利，推动全民尤其中小儿童营养健康教育成为政策及社会关注重点。

儿童健康教育的缺失，重点体现在由不健康的饮食行为与生活习惯导致的儿童肥胖问题。据 2014 年“中国学生体质与健康调研”结果显示，7 ~ 18 岁城市男生超重、肥胖检出率分别为 17.1%、11.1%，城市女生分别为 10.6%、5.8%；农村男生分别为 12.6%、7.7%，农村女生分别为 8.3%、4.5%。此后，中央部委相继发布《“健康中国 2030”规划纲要》《国民营养计划（2017-2030 年）》《中国儿童发展纲要（2021-2030）》等纲领性文件，明确要将健康教育纳入国民教育体系，把健康教育作为所有教育阶段素质教育的重要内容。此外，教育部 2022 年发布《义务教育劳动课程标准（2022 年版）》，明确要求以烹饪为教学载体，让学生参与、实践日常生活中的劳动过程。这些儿童健康问题的演变以及政策环境的变化，成为九阳对于校园食育探索的重要“指南针”。十年里，九阳探索出了一条，符合校园教育条件，兼顾健康与劳动教育缺口的公益赋能方式——“九阳食育工坊”公益项目。





从厨房到课堂，九阳食育的探索之路

九阳食育工坊项目源自于九阳公益厨房项目。2010年起，九阳通过中国青少年发展基金会发起“九阳公益厨房”公益项目，探索社会力量在校开展学生营养改善的创新模式。在此过程中，九阳发现学生饮食行为不合理，普遍吃零食、喝甜饮料，同时随着儿童营养改善项目的推进，儿童营养不足率持续降低，超重流行率却逐渐上升。为此，九阳意识到，对儿童健康的提升，在解决孩子们吃上热饭、饱饭的基础之上，帮助儿童树立自身健康意识、健康行为十分重要。也因此，九阳开始关注儿童健康教育议题。2014年，九阳依托九阳公益厨房项目校资源，开设首个“食育兴趣班”，在哈尔滨方正县永建学校落成，并举办了第一期“食育夏令营”，开始了对校园食育公益项目推进路径的探索。



▲ 哈尔滨方正县永建学校开设首个“食育兴趣班”



系统化实践，食育工坊的创新模式

2014至2021年之间，九阳开始探索食育在校开展的多种模式，其中包括行业倡导、空间打造、公益课程、师资培养、食育夏令营等方式，最终在实践经验中，逐渐明确了项目定位与项目赋能路径。2016年，九阳联合学术机构、新闻媒体等举办“中国食育高峰论坛”，就国家食育相关政策、现状分析、国内外食育实践经验进行深入、广泛的探讨。2018年，九阳将食育项目名称明确为“食育工坊”，并将资助学校锚定为城市型学校。2020年，随着九阳公益基金会成立，“九阳食育工坊”项目从原“九阳公益厨房”项目中拆分独立运营，明确了食育工坊以“希望让每一个孩子拥有维护终身健康的能力，悦享健康生活”为项目愿景。直到2021年，项目升级为2.0版食育工坊，形成了“设计指导+教学教具+食育课程+教学赋能”四大维度的标准化支持体系，为城市学校打造标准化校园食育空间。至此，九阳已探索出一条成熟且可复制的校园食育推进路径。



3.0食育工坊

厨房场景的教育空间

食育工坊资助体系：设计指导+教学教具+食育课程+教师赋能（3年）

▲ 3.0 食育工坊资助模式



多维价值，食育工坊区域全覆盖成为可能

2022年教育部发布《义务教育劳动课程标准（2022年版）》要求，“烹饪与营养”作为日常生活劳动任务群课程内容，贯穿1-9年级，进一步论证了食育进校园的必要性与价值，也为食育工坊的后续发展提供了新的机会点。也因此，九阳公益基金会大力推进区域“九阳食育工坊”全覆盖资助规划，选取杭州钱塘、济南、郑州作为试点，分批推进。目前为止，钱塘区已资助75个食育工坊。钱塘区共42所中小学，其中已建食育工坊的学校共32所。

在项目内容方面，九阳公益基金会不断完善“食育课程”“教学赋能”两个重点板块，2024年联合山东教育出版社出版了小学段《饮食小课堂》食育课程图书，包括各年级学生及教师用书，在课程设计上全面贯彻“德、智、体、美、劳”五育融合理念，尤其注重通过饮食文化教育增强学生的文化认同与健康素养，为项目提供了课程体系支撑。在此阶段，项目形成了“基础教材资源+主题课程+平台课程共享”的三级课程模式，以及“线上基础培训+暑期食育师资特训营+食游学游营”三级师资赋能体系，在标准化食育空间建设的基础上，聚焦打造可持续的食育教育平台。



▲ 杭州钱塘区推进食育工坊全覆盖

平均可带动学校投入约

2.9元

九阳每投入

1元

截至 2025 年 10 月

九阳食育工坊项目已累计投入总额

1,189.35 万元

带动学校投入达

3,431 万元

在全国建成食育工坊

328 个

线上师资培训

1,032 人次

线下师资培训

334 人次

受益总人数

26.74 万



未来展望，让食育的种子蓬勃生长

十年校园食育推进路径探索，九阳打造出了“食育工坊”这一标准化、可复制、可持续的项目模式。在“希望让每一个孩子拥有维护终身健康的能力，悦享健康生活”的愿景之下，九阳食育工坊并非将直接赋能对象定位于儿童，而是聚焦于教育生态中的关键节点——教师与校长，由教师与校长通过食育课程开展、食育校园文化建设，帮助学生培养健康能力，构建一个自我造血、可持续的影响系统，从而最大化项目的长期社会价值。据统计，项目带动投入 1:2.9，即九阳每投入 1 元，平均可带动学校投入约 2.9 元，项目能够有效激发学校的自主投入与配套保障，确保项目在规模扩展中长期生命力。截至 2025 年 10 月，九阳食育工坊项目已累计投入总额 1,189.35 万元，带动学校投入达 3,431 万元在全国建成食育工坊 328 个，线上师资培训 1,032 人次，线下师资培训 334 人次，受益总人数 26.74 万。

教育项目具有鲜明的长期性和滞后性特征，对于食育工坊项目校的学生个体而言，“九阳食育工坊”为其提供的是一把开启健康人生的钥匙，我们希望通过知识掌握与认知提升、饮食习惯与生活方式改善、劳动实践能力提升到自我认同，四步健康能力塑造链条，赋能其成为自己健康的第一责任人；对于社会而言，“九阳食育工坊”是一颗颗启发性的种子，我们希望这颗种子能在越来越多的孩子们心中生根发芽，影响一代又一代的儿童提高健康素养。在本次评估中，我们欣喜地发现，学生在四步健康能力塑造链条中各个维度综合得分表现与参与食育工坊周期呈正相关，在参与食育工坊 5-6 个学期的五年级学生与参与 1-2 个学期的五年级学生之间表现出明显差异，即学生在参与 3-5 个学期后，项目作用力成果能够初步显现。这一评估结论代表着我们播撒的食育种子正在开出新芽，我们也期待这些种子能够长成参天大树，让每一个孩子能够享受健康生活。



▲ 2024 年 11 月项目落成第 300 所食育工坊

ABOUT JOYONG FOOD EDUCATION ROOM

关于九阳食育工坊

九阳食育工坊项目面向城市幼儿园、小学开展，帮助其打造标准化校园食育空间，形成了“设计指导+教学教具+食育课程+教学赋能”四大维度的标准化支持体系。在这一体系之下，九阳食育工坊进一步细化项目内容，形成“基础教材资源+主题课程+平台课程共享”的三级课程模式，以及“线上基础培训+暑期食育师资特训营+食育游学营”三级师资赋能模式。在项目的运行过程中，九阳公益基金会探索出了一条既符合校园教育条件，又兼顾健康与劳动教育缺口的公益赋能方式，打通了从健康知识、健康行为、健康技能到健康心理的儿童健康赋能路径，致力于“让每一个孩子拥有维护终身健康的能力，悦享健康生活”。





使命

推动食育教育，助力青少年儿童健康



愿景

让每一个孩子拥有维护终身健康的能力，悦享健康生活！



愿景实现路径

为做出明智的健康选择
提供知识基础将健康理念转化为
健康生活习惯掌握制作健康食物
的技能内化健康
价值观

健康知识掌握与认知提升

饮食习惯与生活方式改善

劳动实践 能力提升

自我认同



赋能体系

设计指导

- VI 基础形象识别系统
- 基础装修规范
- 区域标准件规范
- 空间设计规范
- 流程及维护规范

教学教具

- 全套小家电类教具
- 统一设计的食育工坊围裙与袖套
- 400 保障，3 年换新

食育课程

- 基础教材资源
- 主题课程
- 平台课程共享

教学赋能

- 线上基础培训
- 暑期食育师资特训营（教师）
- 食育游学营（校长）



传播活动

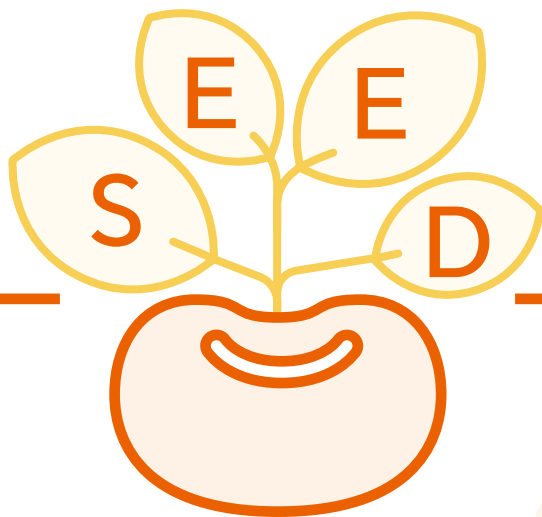
食育环游记

校园食育交流会

PROJECT EVALUATION

项目成效全景评估

评估团队以教育项目经典评估模型 CIPP 为基础，该框架涵盖背景（Context）、投入（Input）、过程（Process）、成果（Product）四个维度。在此基础之上，综合考虑项目的发展阶段及项目特点，搭建了“SEED”评估模型，即 Strategy（策略）、Enlightenment（启发）、Execution（实施）、Development（影响）以全面评估项目的成果和价值，本次评估方法论及工具说明见附录。



S Strategy 策略

评估项目与政策及社会需求的契合度、项目目标的逻辑合理性、方案设计的科学性，以及各利益相关方对项目核心价值的认同程度。

E Enlightenment 启发

评估项目实施中对学生、教师等利益相关者在食育理念认知、兴趣激发及参与积极性方面的启发效果。

E Execution 实施

评估项目在执行阶段的具体操作情况，涵盖师资培训成果、项目校食育课程开展情况、校园食育文化建设情况。

D Development 影响

评估项目对学生个人素质提升、校园文化建设、亲子关系建设以及社会层面示范效应、社会关注度和外部评价等方面的长期影响。

S Strategy 策略

响应国家战略
匹配社会需求
明确目标导向
项目价值认同

学生

教师、校长、学校

家庭、社会

E Enlightenment 启发

启发学生 激发学习兴趣

- 97.5% 的学生认可课程趣味性

启发学校 打造特色食育空间和校园文化

- 建设食育工坊 328 所，空间满意度得分 4.22
- 93.93% 的受访教师表示现有辅教家电能够满足教学需求

启发教师 探索跨学科融合方式

- 87.76% 的教师在教学理念与教学方法上发生显著转变，75.51% 的教师教学能力与跨学科融合能力得到提升
- 44.90% 的教师已投身于食育相关课题研究中

E Execution 实施

食育课程实施

- 88.25% 的学生自我认知能够掌握在食育课程中所学内容
- 98.76% 的学生自我认知课程知识能够在日常生活中应用

师资培训实施

- 培训食育师资 1,366 人次，培训师资食育知识水平提升 8.8%
- 兼职与专职食育讲师覆盖学生能效比约为 1:2.3
- 42.86% 专职食育教师“每周使用三到五次”食育工坊，兼职教师只占 14.29%
- 24.45% 的食育教师反馈因食育教育获得了个人奖项或外部认可

D Development 影响

儿童健康能力塑造 *

- 知识掌握与认知提升 0.34(7.8%)，64.29% 的学生完全掌握合理膳食与营养搭配知识
- 饮食习惯与生活方式改善 0.4(6.4%)，每天都吃豆类制品的学生比例提高 46%
- 劳动实践能力提升 0.29(2.6%)
- 自我认同提高 0.12(7.1%)

多元主体价值共享

- 企校带动投入 1:2.9，内生力驱动项目发展
- 67% 的学校已建立家校共育机制

家庭养育环境改善

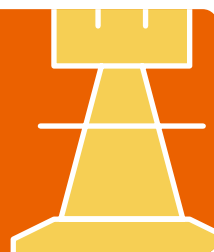
- 98% 的家长表示对食育议题的关注度进一步提升

社会效应放大

- 杭州钱塘区食育工坊全覆盖样板尝试
- 荣获第八届“浙江慈善奖”

* 参与食育工坊 5-6 个学期五年级学生相较参与 1-2 个学期五年级学生对比数据

S

Strategy
策略

从政策层面，全民营养健康工作受到了高度重视，2017年以来，中共中央、国务院相继发布《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划（2017-2030年）》《中国儿童发展纲要（2021-2030）》等纲领性文件，推动全民尤其是中小少年儿童营养健康教育。九阳食育工坊与国家健康教育内容高度一致，项目从关注儿童健康饮食教育发起，逐步演变为“设计指导、教学教具、食育课程与师资赋能”四位一体的资助体系。此外，项目充分融合《义务教育劳动课程标准（2022年版）》要求，以烹饪为教学载体，让学生参与、实践日常生活中的劳动过程。同时，项目在课程设计上全面贯彻“德、智、体、美、劳”五育融合理念，通过饮食文化教育增强学生的文化认同与审美素养。

从社会需求层面，世界卫生组织发布：2022年，全球超过3.9亿名5-19岁儿童和青少年超重，5-19岁儿童和青少年的超重（含肥胖）流行率急剧上升，从1990年的仅仅8%上升到2022年的20%。中国儿童肥胖问题同样严峻，《中国居民营养与慢性病状况报告（2020年）》调查显示，6-17岁、6岁以下儿童青少年超重肥胖率分别达到19%和10.4%。不健康零食的容易获取，电子设备过度使用等都是造成儿童肥胖问题的重要影响因素，儿童青少年亟需培养健康的饮食行为与生活习惯。九阳食育工坊通过食育课程引导学生亲身参与健康餐食制作、理解膳食平衡原则，帮助学生建立健康认知及健康行为能力。

伴随肥胖率的提高，青少年对于体重和体型的担忧，进而引发的神经性厌食症和神经性贪食症等饮食失调问题逐步凸显。世界卫生组织发布显示，0.1%的10-14岁青少年患有饮食失调。同时，随着社会发展与竞争压力的加剧等外部环境影响，情绪障碍、行为障碍等精神卫生健康问题接连显现，据统计全球10-19岁人群中，有七分之一患有精神障碍，占该年龄组全球疾病负担的15%。食育工坊课程通过任务驱动、同伴激励和教师正向反馈等方式，为学生创造了传统课堂之外安全的表达与尝试环境。许多孩子在这一过程中逐渐觉察个人优势与能力亮点，从而逐步建立自信。课程中的小组协作完成烹饪任务及成果分享环节，则以团体协作劳动为载体，强化了个体与集体的联结，不仅有效增强了参与者的团队协作意识，更通过实践过程提升其自我效能感，有助于培养积极情绪和强化团队认同。





启发学校，打造特色食育空间和校园文化

建设九阳食育工坊 328 所 覆盖 23 个省级行政区

截至 2025 年 10 月，全国九阳食育工坊总量已达 328 所，覆盖全国 23 个省级行政区。从位置分布看，区域集中明显，超 40% 食育工坊集中于浙江省，其次分布较多的省份分别为山东省和河南省。

食育工坊空间配置合理，满足日常教学所需

空间建设是食育工坊项目落地的第一个环节。调研数据显示，当前食育工坊的空间规模以 80-120 平方米为主，占比达 54%，为主要建设规格。从教学承载能力来看，70% 的受访校长反馈，现有食育工坊空间可支持 30-50 人规模的教学活动，与单班制班级人数（约 30-50 人）基本匹配，能够满足常规班级授课需求。从空间布局满意度来看，在参与评估的受访者中，31.4% 认为“完全满足”教学需求，61.5% 认为“基本满足”，仅 7% 认为“部分满足”。

从硬件配备方面评估，项目学校食育工坊的辅教家电配备与教学使用需求基本匹配。评估数据显示，项目提供的教学设备完整，93.93% 的受访教师表示现有辅教家电“完全满足”或“基本满足”烹饪教学需求。

九阳食育工坊按行政区划分布情况



九阳食育工坊按空间面积分布情况



管理机制完善，保障食育工坊正常运转

整体而言，项目学校食育工坊制度建设完善。评估数据显示，95.83% 落实了食育卫生管理规范，93.75% 建立起设备使用规范，85.42% 的学校已制定专门的空间使用规范，另有 8.33% 的学校制定了食品留样制度、食育公约等其他特色管理制度，进一步强化食品安全保障。

落实了食育卫生管理规范

95.83%

建立起设备使用规范

93.75%

学校已制定专门的空间使用规范

85.42%

九阳食育工坊各项管理制度设置情况

| | |
|----------|--------|
| 食品卫生管理规范 | 95.83% |
| 设备使用规范 | 93.75% |
| 空间使用规范 | 85.42% |
| 其他 | 8.33% |
| 无 | 0% |

以食育为媒，打造特色教育项目

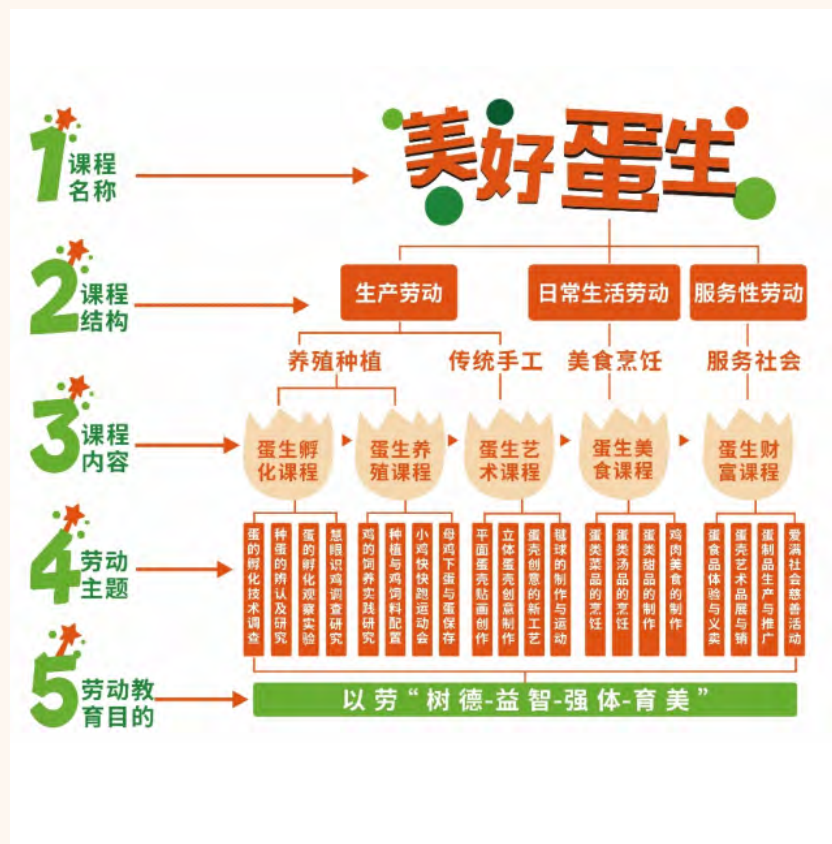
食育工坊探索多学科融合模式，融合科学课程打造《九阳太空主题食育课程》，融合美术课程、财富课程等并结合校园养殖农场打造《美好蛋生》等学科融合尝试。此外，由于饮食文化具有鲜明的地区特色，项目给各地区项目校提供了丰富的个性化探索空间，多地项目校通过挖掘地方饮食文化资源，打造出一批具有鲜明地域特色的食育教育基地，如“中华饮食博物馆”“蒋村味道”等主题展示空间。



案例

郑州市经济技术开发区育才小学“美好蛋生”课程体系

“美好蛋生”以“蛋”为主题，构建覆盖生产劳动—日常生活劳动—服务性劳动的课程框架，围绕孵化与养殖、饮食文化与美育、烹饪实践与餐桌礼仪等模块展开，并与多学科开展项目化融合。例如在数学中引入“成本—售价—盈亏”的核算与反思，让学生把课堂知识转化为贴近生活的实际问题解决方案，课程因而具备清晰的能力导向与在地适配性。



▲郑州市经济技术开发区育才小学“美好蛋生”课程体系

启发教师，探索跨学科融合方式

标准化教材启发教师自主探索

九阳食育工坊为项目校提供《饮食小课堂》食育课程图书，包括学生用书加教师用书共6册，指导项目校进行食育授课。根据对九阳食育课程使用的情况调研显示，过半数约55%的食育教师选择大部分按照九阳食育课程、课件进行授课，31%仅参考部分内容进行授课，14%完全按照九阳食育课程、课件进行授课。这反映了九阳食育课程及课件的实用性与认可度，尤其对于刚接触食育内容的教师而言，标准化的课程设计为教学工作提供了基础支持。

食育教师选择大部分按照九阳食育课程、课件进行授课

55%

仅参考部分内容进行授课

31%

完全按照九阳食育课程、课件进行授课

14%



▲九阳食育工坊《饮食小课堂》课程图书

食育工坊多维度赋能教师发展

食育工坊项目促使 87.76% 的教师在教学理念与教学方法上发生显著转变，食育课程的教学模式启发教师关注学生的全面发展和综合素质培养，通过食育课程，教师也尝试更多教学方法。75.51% 的教师自觉教学能力与跨学科融合能力得到提升，例如在部分学校，教师在劳动课程中融入农事操作与节气知识，帮助学生理解自然规律与农业生产；在语文教学中引导学生以说明文形式记述烹饪过程，强化其逻辑表达与写作能力；在美术课上学习面塑（以糯米面为主料进行创作的非遗文化）。

此外，食育工坊还激发教师参与教育研究的主动性，近半数教师已主动投身于食育相关课题研究中，推动了食育教育向专业化与本土化方向发展。更值得关注的是，食育工坊为教师带来了额外的职业价值回馈，约 1/4 的教师凭借食育实践获得各类奖项及外部认可，凸显出食育在提升教师职业成就与社会影响力方面的附加值。

促使教师在教学理念与教学方法上发生显著转变

87.76%

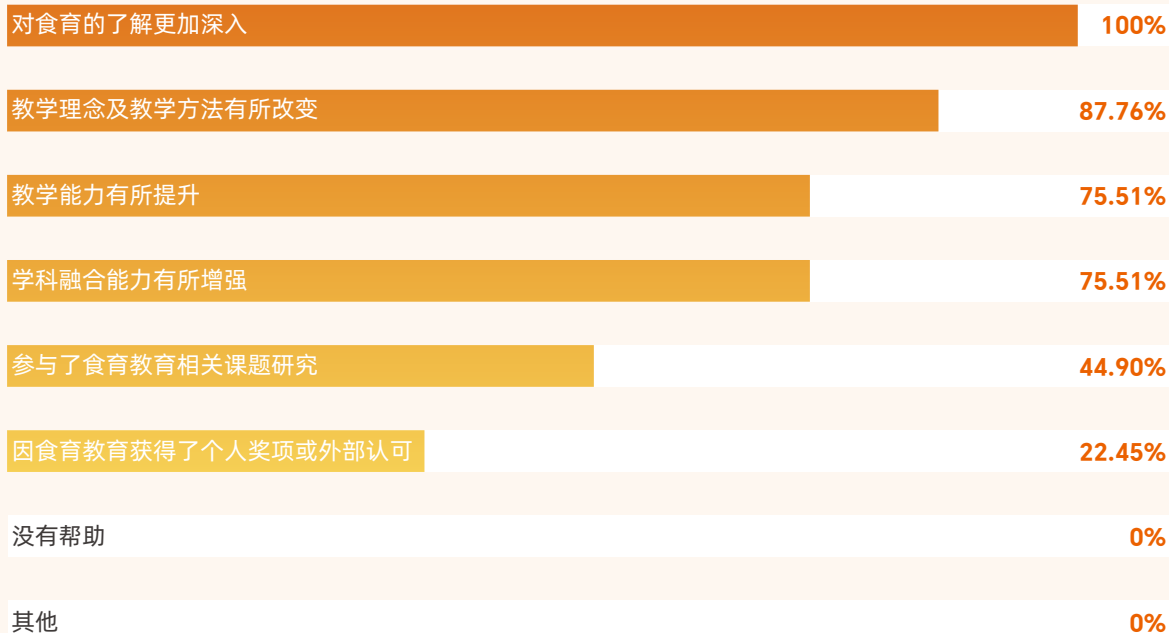
教师自觉教学能力与跨学科融合能力得到提升

75.51%

凭借食育实践获得各类奖项及外部认可的教师比例

约 1/4

项目校食育教师认为食育工坊对其的帮助情况



启发学生，激发学习兴趣

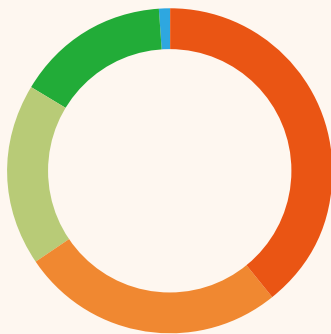
创新教学形式 精准把握学生兴趣特征

食育工坊在提升学生学习兴趣方面成效显著，接近97.5%的学生认为课程“有趣”或“非常有趣”。从课程反馈来看，教材与教学活动整体学习难度较低，仅不足1%的学生认为“课程太难，操作和理解都较吃力”，表明绝大多数学生能够在积极情绪中投入实践，从而有效维持学习兴趣。

应用型技能易迁移 启发学生自主实践

食育课程中的实操任务紧贴学生生活场景，学生在课堂中掌握的厨房工具、电器、餐食制作方法，容易在家庭中进行尝试。98.76%的学生表示，能够在日常生活中应用课程中学到的知识或技能，其中基于厨房场景的烹饪、厨房清洁两项技能在在日常生活中应用比例最高，占比达91.65%和82.88%。结合评估团队访谈结果来看，学生对于自主制作餐食的兴趣强烈，但受课堂时长和学生人数限制，每位学生仅能参与其中部分环节的操作，这进一步激发学生主动尝试全流程操作的兴趣，大部分学生有意愿向父母分享课堂所学并在家庭中进行课程内容复制。

参与学生对课程难易度的评价



39.18%

难度适中，适合自己

25.98%

比较简单，上手容易

18.56%

有一定挑战性，但基本可以完成

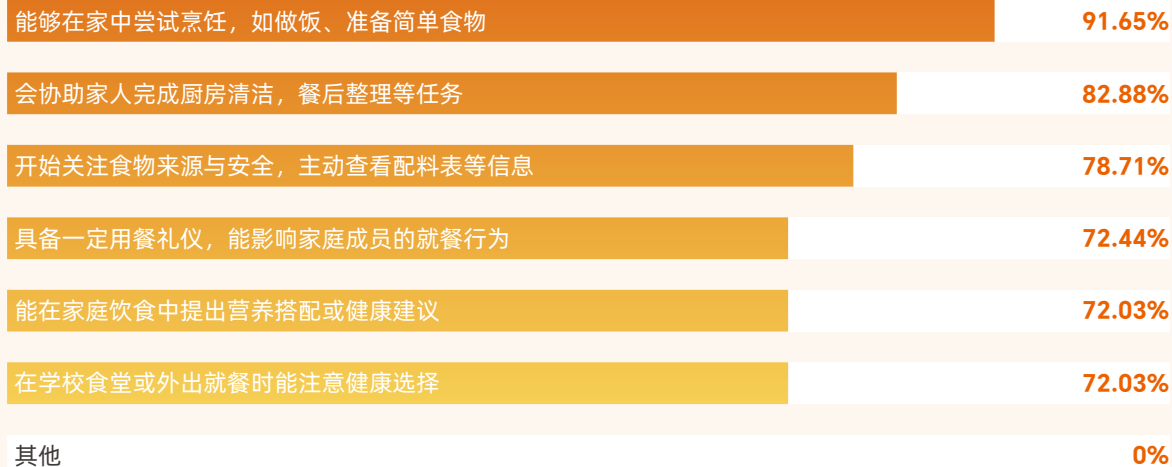
15.88%

非常简单，希望提高深度或拓展内容

0.41%

太难，操作和理解都较吃力

学生在日常生活中应用课程中学到的知识或技能情况



Execution

实施

| 培训教师超千名，师资力量仍是缺口

契合教育长期性特征
打造“自我造血”的可持续系统

教育项目具有鲜明的长期性和滞后性特征，为此九阳食育工坊在项目设计上做出了前瞻性的战略选择：将资源重点投入于食育空间建设以及食育教师培养。在教师赋能方面，项目通过赋能教育生态中的关键节点——校长与教师，构建一个自我造血、可持续的影响系统，从而最大化项目的长期社会价值。

项目校校长对食育的关注与投入程度直接关系到九阳食育工坊的落成与运营。教师评价校级领导管理层对于食育的关注程度中，选择非常关注的比例高达 84.85%，不太关注或略有关注的均为 0，这表明了校级领导对项目的关注度，也同样论证了校级领导重视对于项目校落地食育工坊的重要性与必要性。自 2024 年开始，九阳食育工坊每年面向项目校开展“九阳食育游学营”活动，并重点聚焦于校长群体，带领各地项目校校长走进食育项目优质学校，观摩食育工坊开课、了解食育课程构建等实践经验，并邀请专家进行面对面交流，多维拓展食育实践经验。截至目前，项目共开展食育游学营 2 期，覆盖项目校教师、校长 60 余人。



▲ 第一期九阳食育游学营

教师评价校级领导管理层对于食育的关注程度中

选择非常关注的比例高达

84.85%

在教师赋能方面，九阳食育工坊致力于为一线讲师搭建一个食育教学平台，通过基础教案支持+食育专项培训+教学交流的赋能方式，引导教师拓宽教学实践思路。目前已构建较为完整的分层培训体系，覆盖“基础线上培训”“食育师资特训营”两个模块，整合线上、线下资源，赋能食育教师。从规模数据看，线上师资培训已开展14期，累计1,032人次教师通过考核；线下暑期师资培训累计举办6期，覆盖334人次，基本形成“线上夯基—线下进阶—持续跟踪赋能”的标准化培养路径。

项目教师培训的内容设计与成效契合教师需求，教师对整体培训的满意度达78%。在参与调研的教师中，约70%曾接受项目组织的食育培训。

教师培训是项目校食育教师获取食育相关知识的最主要方式。在对九阳组织的食育培训效果进一步分析中看到，80%以上教师认为培训帮助其系统掌握了食育理念与核心知识，显著提升了课程设计与实施能力；70%以上表示通过培训获得了可直接应用的教案资源与活动案例，并从同伴实践中得到启发；超过一半的教师认为掌握了应对实际教学困难的方法、增强了与学生和家长沟通的信心。此外，在满分50分的食育知识测评中，项目全体食育教师抽样的平均得分为28.21分（得分率56.42%），针对参训教师抽样的平均得分提升至32.61分（得分率65.22%），较总体样本高出8.8个百分点，呈现出培训参与度与知识掌握水平之间的明确正相关趋势，进一步凸显了培训对教师食育专业成长的实质推动作用。

线上师资培训已开展

14期

累计教师通过考核

1,032人次

线下暑期师资培训累计举办

6期

覆盖教师

334人次

教师评价食育培训对其的帮助情况

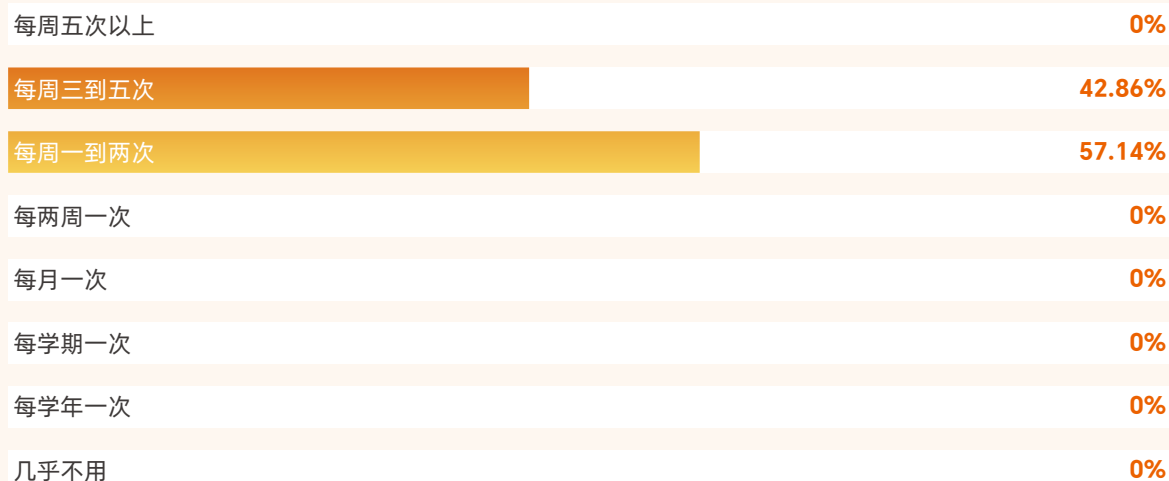
| | |
|-----------------------|--------|
| 更加系统地掌握了食育理念和相关知识 | 85.86% |
| 提升了设计和实施食育课程的能力 | 85.86% |
| 获取了可直接应用的教学资源与活动案例 | 77.78% |
| 借鉴了其他教师的实践经验，拓宽了思路 | 74.75% |
| 学习了应对实际教学困难的有效方法 | 53.54% |
| 增强了与学生和家长沟通食育内容的信心 | 52.53% |
| 获得了来自学校或同事的更多支持与认可 | 45.45% |
| 加入了教师社群或教研团队，增强了交流与合作 | 40.40% |
| 有助于个人专业发展和职称晋升 | 24.24% |
| 其他 | 2.02% |
| 暂时还未产生明显效果 | 1.01% |

专职食育教师配备不足 兼职食育教师备课压力大

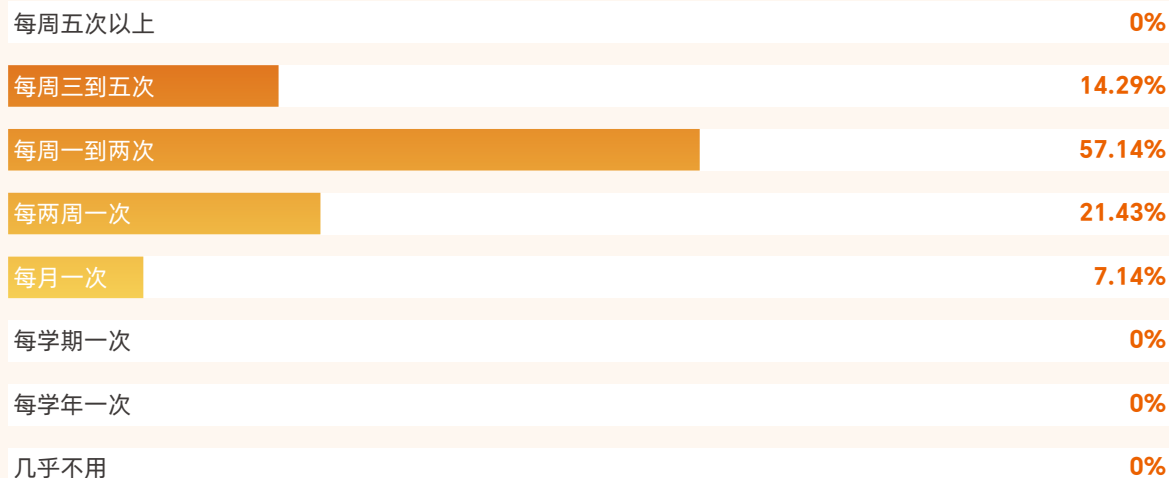
根据校长调研问卷显示，约 40% 项目校设有专职食育 / 劳动教师，剩余 60% 学校则由其他学科教师兼任，专职食育 / 劳动教师配置人数集中为 1-2 人，兼职食育 / 劳动教师人数集中为 2-3 人。其中，兼任食育教师中有 60% 认为，食育课时负担过重，精力不足。对比专职食育教师和兼职教师对食育工坊的使用频率则可以看出，兼职教师对食育工坊的使用频率明显低于专职教师，“每周使用三到五次”的比例专职教师占比为 42.86%，兼职教师则只占 14.29%。兼职食育教师能够覆盖的各类课程学生人数，也显著低于专职食育教师覆盖人数，以劳动课形式为例，1 名专职食育教师大约能够覆盖 953 人学生开展食育劳动课，而 1 名兼职食育教师大约能够覆盖 412 人学生开展食育劳动课。

由此可见，专职教师是项目的“稳定器”和“放大器”，其高频次的授课和对更多学生的覆盖能确保项目影响力的深度和广度。而兼职教师对食育工坊的较低使用频次和对学生的较低覆盖率，降低培训整体投入产出比，其效能因兼职教师的精力限制而无法完全释放。其次，如果食育兼职教师长期在“负担过重”的情况下开展课程，随着项目的持续推进，其参与度和坚持意愿会逐渐降低。这会使项目在这些学校中开展的可持续性面临风险。

专职食育教师学校食育工坊使用频率



兼职食育教师学校食育工坊的使用频率



食育教师专项能力培训成为首要需求

针对参训教师抽样的食育知识测评得分为 32.61/50 分，得分率水平较低。这和食育教师培训频率不高有关，项目近 80% 的教师仅参与 1-2 次培训，有超过 1/3 的食育教师反馈，推动食育项目过程中“缺少专业人员对教师进行食育培训”，项目校校长对这一问题的反映比例更高，有超过 2/3 的校长认为存在同样的项目推进困难，并有高达 82.09% 的项目校校长希望项目在未来增加教师能力培训支持。

项目校长在推动食育项目过程中遇到的困难

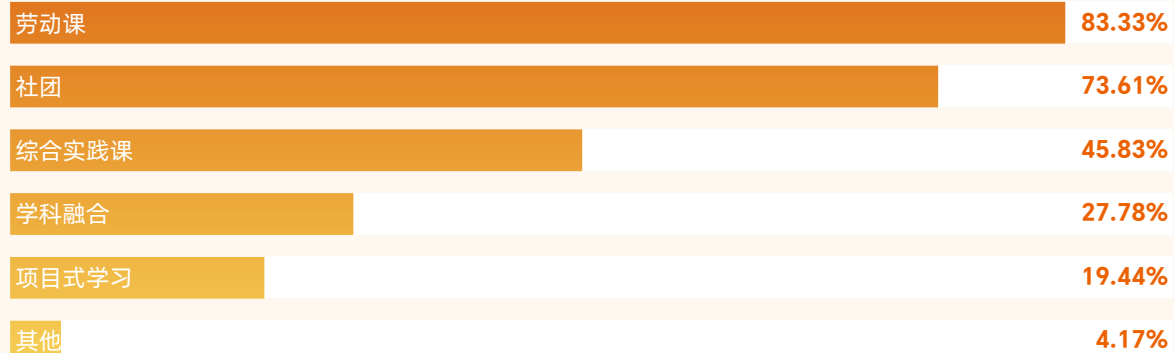
| | |
|------------------|--------|
| 缺少专业人员对教师进行食育培训 | 67.16% |
| 兼任教师课时负担过重，精力不足 | 56.72% |
| 厨房设备维护与更新资金不足 | 34.33% |
| 课程与其他学科融合度不足 | 31.34% |
| 课程教学运营经费解决困难 | 28.36% |
| 食育课程内容碎片化，缺乏系统性 | 26.87% |
| 食育工坊建筑面积小，容纳人数有限 | 22.39% |
| 空间日常管理难 | 16.42% |
| 教学秩序及安全管理难 | 7.46% |
| 九阳提供的教学资源不足 | 5.97% |
| 家长对食育认知度低，参与意愿弱 | 5.97% |
| 家庭与学校饮食教育理念不一致 | 4.48% |
| 其他 | 4.48% |
| 学生对食育课程不感兴趣 | 0% |

食育课程内容与形式灵活，机遇与挑战并存

课程形式多样，近九成学生能够掌握所学内容

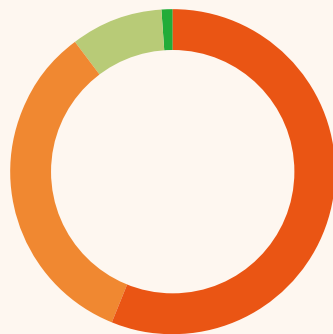
从数据来看，受新课标劳动课程开展要求影响，食育劳动课形式比例最高，达83.33%，社团课占比达73.61%，综合实践课占比45.83%，学科融合和项目式学习分别占27.78%和19.44%。这些丰富多样的课程形态各有侧重又相互补充，共同构建起全面且深入的食育教学体系。例如劳动课以“实践操作”为锚点，强调小组协作机制，学生分工配合完成从食材清洗、分切到烹饪成品展示的全流程，显著提升动手能力与团队协作意识；项目式学习则突出“问题驱动”的探究理念，例如针对“如何炒出美味蛋炒饭”的真实问题情境，教师退居“咨询者”与“安全守护者”角色，引导学生自主观察、分析、实践并解决问题，培养批判性思维与问题解决能力。

食育课程在学校内的开展形式



当前食育课程实施成效总体良好，55.56%的教师认为“大部分课程能够达成目标”，33.33%的教师反馈“每堂课都能达成目标”，两者合计近九成，可见多数教师认可九阳食育课程设计，且整体能达到教学目标。这一评价结果在学生反馈掌握食育课程中所学的内容比例情况中得到验证，认为完全掌握和基本都能掌握在食育课程中所学内容比例的学生占比达88.25%，与教师对课程目标达成认知的占比基本一致。

教师反馈授课中对九阳食育课件中设置的教学目标完成情况



55.56%

大部分课程能够达成目标

33.33%

每堂课都能达成目标

9.72%

半数课程能够达成目标

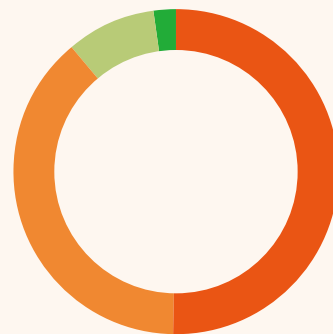
1.39%

几乎不能达成目标

0%

少部分课程能够达成目标

学生反馈掌握食育课程中所学的内容比例情况



50.31%

基本都能掌握

37.94%

完全掌握

9.48%

部分掌握

2.27%

少部分掌握

0%

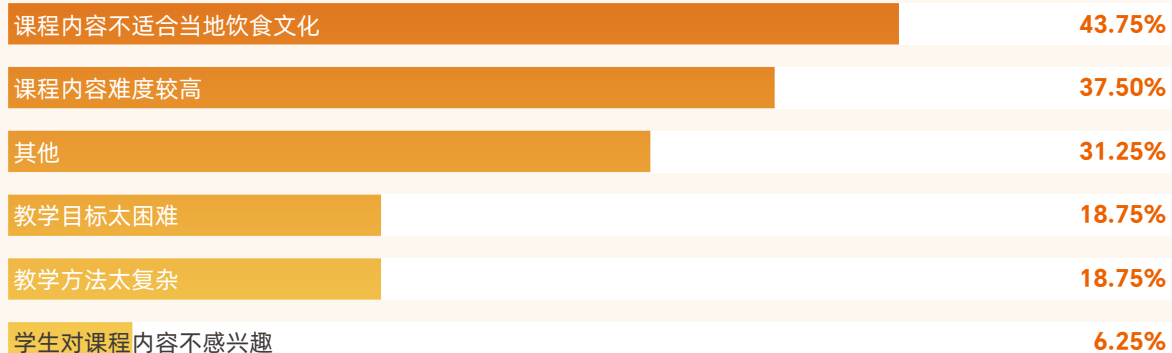
几乎不掌握

课程开展水平参差不齐，标准化评价成难点

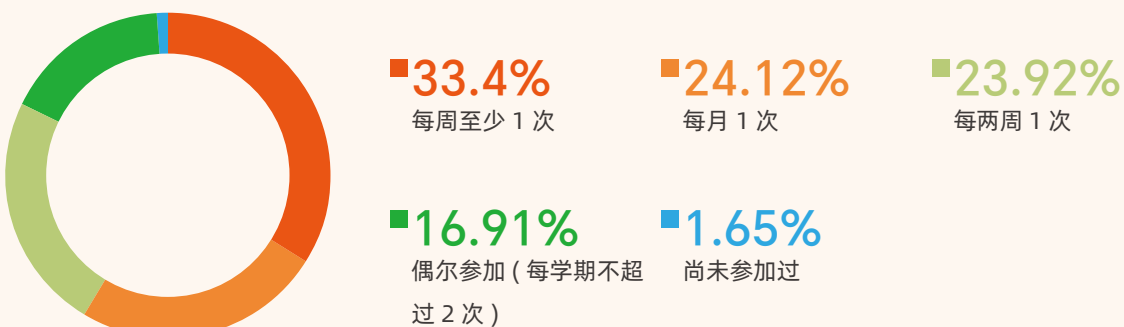
九阳食育课程内容虽获得广泛认可，但部分教师对于开展课程存在的实际困难仍不能忽视。具体分析教师反馈的实施难点可见，43.75%认为“课程内容不适合当地饮食文化”是首要问题，37.5%归因于“课程内容难度较高”，此外“教学目标太困难”（18.75%）、“教学方法太复杂”（18.75%）及“学生对课程内容不感兴趣”（6.25%）亦构成部分教师的现实困扰。

正因如此，九阳食育工坊项目为项目校提供极大的自主空间，鼓励项目校基于区域饮食文化、校园教学实践，开发适合学校实际情况的食育校本课程。与此同时，食育课程的灵活性是一把双刃剑，打造了多地特色的食育示范样板，也加剧了项目发展中的“马太效应”，即项目正向循环和负向循环并存的动态过程。

教师评价按照九阳食育课件开展食育课程的难点

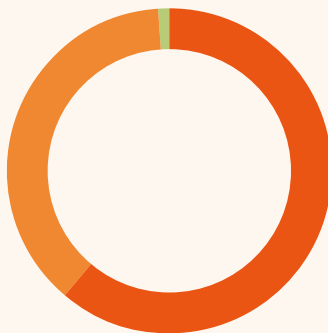


学生反馈参与食育课程频次



首先，较大比例学校或存在开课频次不足的情况。学生参与食育课程频次数据显示，从“每周至少一次”到“偶尔参加”各频率区间均匀分布，仅33.4%的学生能保障每周一次的上课频率，可见不同学校间的师资数量、开课能力存在显著差异，而在学生对食育课程开展频次的评价情况中，更有约40%的学生认为，开课次数不足。

学生对食育课程开展频次的评价情况



■60.62%
次数刚刚好

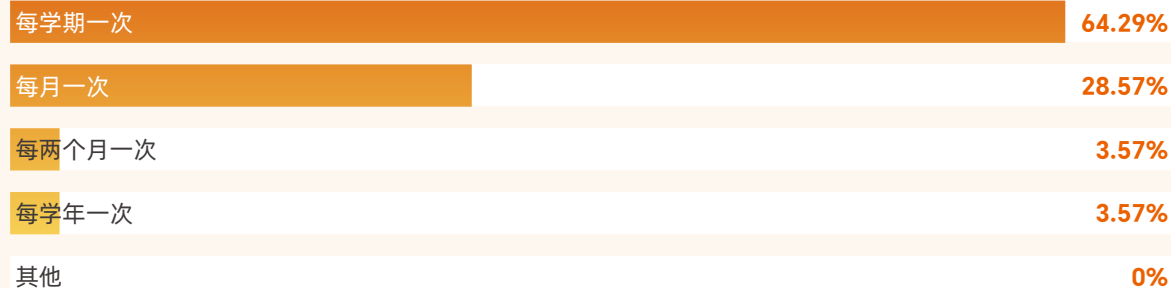
■37.94%
次数太少了, 我还想
多上一些

■1.44%
不清楚 / 没感觉

■0%
次数太多了, 我希望少一些

其次，多样化的项目形式与内容，导致难以规范评估各项目地课程开展质量。当前课程评价主要依赖学校自发开展，学校需要基于校本课程内容，独立开发并完成课程质量评价体系，这进一步对学校的食育教学水平、重视程度等提出要求。评估结果显示，77.78%学校会对食育课程进行课程评价，但整体评价频率较低，其中64.29%为每学期开展一次食育课程评价。因此，在九阳食育工坊的整体项目实施中，显著缺乏规范的评价体系，用以评估各项目校课程质量与项目执行水平。

学校进行食育课程评价的频率



创造支持性环境，调动各方积极性

食育场景延展与校园食育文化建设

众多项目校在九阳食育工坊的基础上进行多场域联动，将食育从课堂教学延展为可感知、可参与、可持续的校园文化。多个学校将食育课程与地方饮食文化、非遗元素进行结合，面向全体师生打造食育节、美食市集、游园会等文化活动，打造校园食育文化，强化学生食育认知，也创造了面向家庭与社会的食育展示窗口。

案例

“食育环游记”校园食育节资助计划

2025年，九阳公益基金会启动了“食育环游记”校园食育节资助计划，以推动学校基于食育工坊开展主题文化活动。该计划通过提供5,000-20,000元专项经费，并配套视觉设计和摄影传播支持，激励学校围绕劳动节、食育节、美食节等场景构建人人参与的“食育课堂”。



▲漯河市实验小学食育环游记



▲辽阳市白塔区青年街小学“非遗食育节”



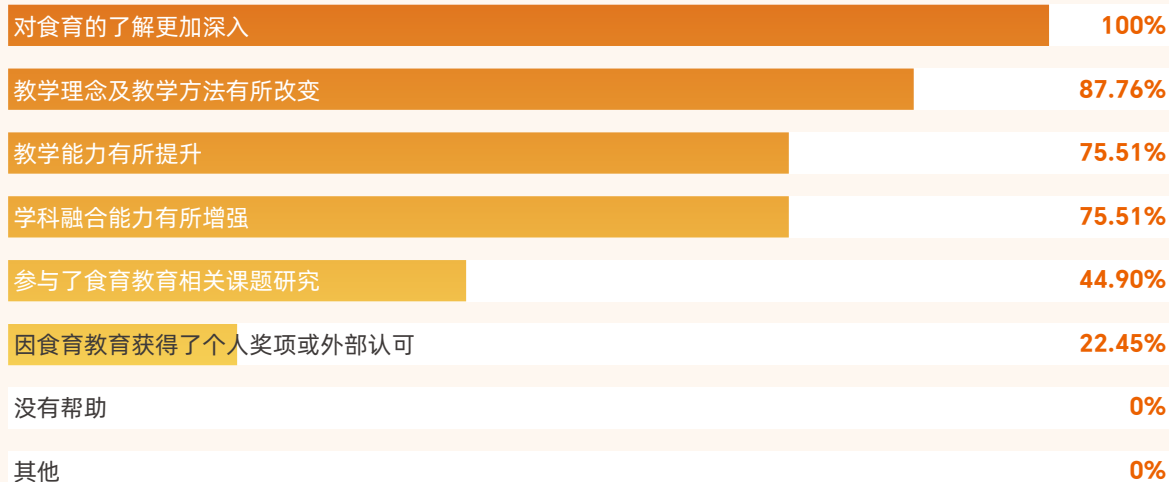
▲杭州市文溪小学“柚”见食育，童创未来”食育环游记

校内外食育评价机制建立 激发师、生、校参与积极性

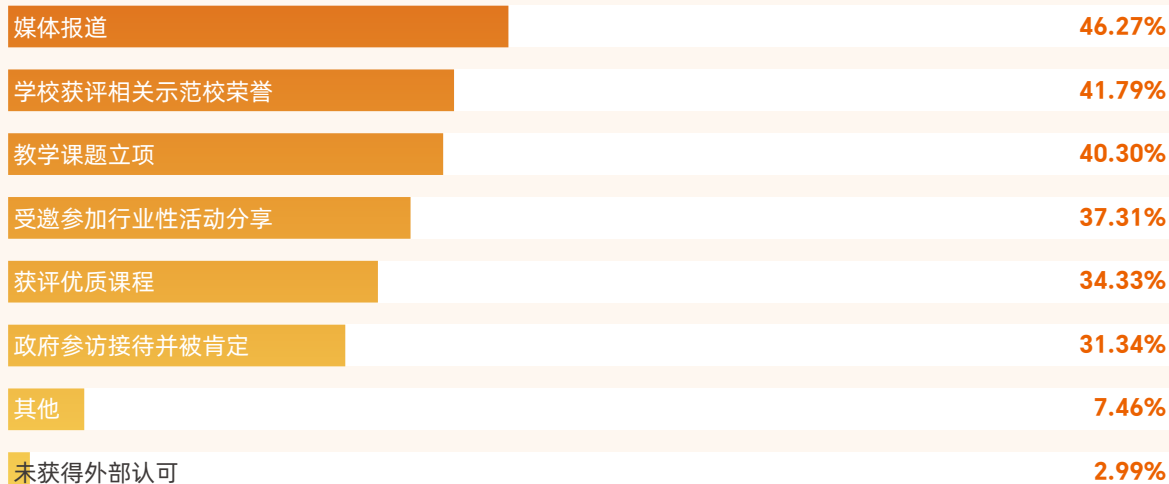
在校内评价方面，部分学校已将食育课程成果纳入校本评价体系，并与“五好学生”“优秀队员”、教师年度评优等项目建立关联，使课程成效与个体发展、教师激励形成联动。在对校长的评估调研中，77.61%的项目校表示，对教师评奖评优时考虑食育因素。其中，24.45%的食育教师反馈因食育教育获得了个人奖项或外部认可。

在外部认可方面，部分学校凭借食育课程获得了区级劳动示范课、区精品课程等荣誉，客观提升了项目的社会可见度与公信力。外部奖项与展示活动在多地已形成“声誉—资源—质量”的正向循环，荣誉带动社会资源流入与合作机会，进而促进课程持续优化与影响力扩散。

食育教师反馈参与九阳食育工坊项目带来的帮助情况



校长反馈学校的食育相关课程获得外部认可情况





儿童健康能力塑造

评估团队基于项目内容，将九阳食育工坊“让每一个孩子拥有维护终身健康的能力，悦享健康生活！”的项目愿景拆解为从知识掌握与认知提升、饮食习惯与生活方式改善、劳动实践能力提升到自我认同，四步健康能力塑造链条。

食育工坊儿童健康能力影响力模型



在此基础上，评估团队通过交叉对比本次评估样本中，参与九阳食育工坊 1-2 个学期以及 5-6 个学期的五年级学生，在以上四个方面的评估表现，论证项目对儿童健康能力塑造的影响力成果。结果显示，学生各个维度综合得分表现与参与食育工坊周期呈正相关，参与食育工坊 5-6 个学期的五年级学生各个维度得分均高于参与 1-2 个学期的同年学生。

| 食育工坊学生 各维度得分情况 | | 参与 1-2 个 学期食育工 坊的学生 | 参与 5-6 个 学期食育工 坊的学生 | 提高值 | 提高比例 |
|-------------------|----------|---------------------------|---------------------------|------|------|
| 知识掌握与认知提升 | 知识掌握情况得分 | 4.35 | 4.69 | 0.34 | 7.8% |
| | 技能掌握情况得分 | 4.36 | 4.77 | 0.41 | 9.4% |
| 饮食习惯得分 | | 4.53 | 4.82 | 0.29 | 6.4% |
| 劳动实践能力得分 | | 4.59 | 4.71 | 0.12 | 2.6% |
| 自我认同得分 | | 4.50 | 4.82 | 0.32 | 7.1% |

正相关

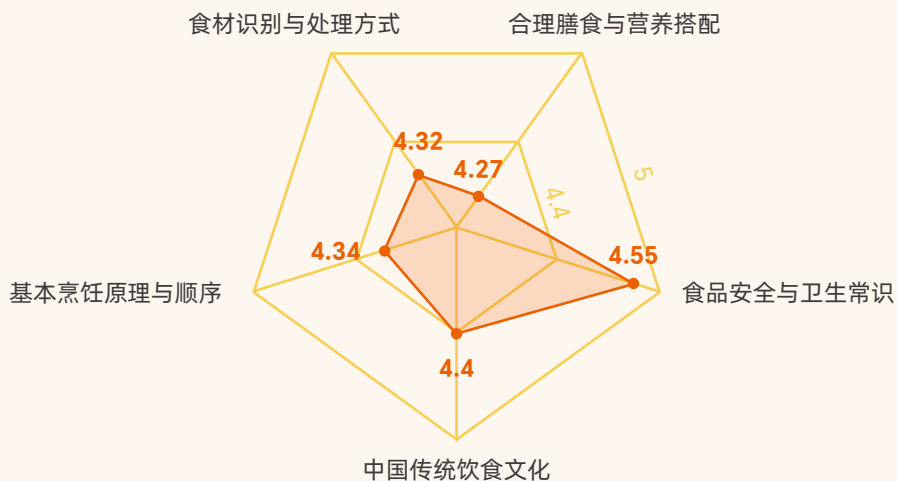
学生健康能力表现与参与食育工坊周期正相关，参与 5-6 个学期的学生各维度得分均高于同年级仅参与 1-2 个学期的学生



知识掌握与认知提升

九阳食育工坊项目课程内容包括饮食知识与厨房操作技能两大板块。交叉对比分析参与 1-2 个学期食育工坊的学生与参与 5-6 个学期食育工坊的学生，参与 5-6 个学期食育工坊的学生对于各个知识类型的掌握均明显高于参与周期较短的学生。评估发现，学生饮食知识认知水平与参与食育工坊周期呈正相关，参与食育工坊 5-6 个学期的五年级学生饮食知识水平得分高于参与 1-2 个学期的同年学生 0.34 分，整体提升 7.8%，但合理膳食与营养搭配为项目中知识掌握短板，可考虑在后续课程中继续强化。

整体样本学生各类知识掌握得分

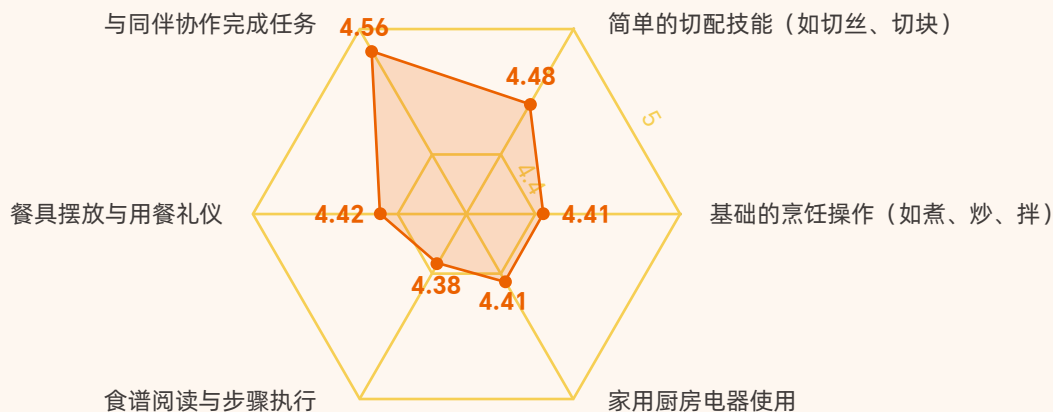


交叉分析样本学生 各类知识完全掌握情况

| | 合理膳食与 营养搭配 | 食品安全与 卫生 | 中国传统饮食文化 | 基本烹饪原理与 顺序 | 食材识别与 处理方式 |
|-------------------|---------------|-------------|----------|---------------|---------------|
| 参与 1-2 个学期食育工坊的学生 | 50.57% | 60.92% | 52.87% | 56.32% | 55.17% |
| 参与 5-6 个学期食育工坊的学生 | 64.29% | 82.14% | 85.71% | 78.57% | 67.86% |

九阳食育工坊以厨房空间为载体，将团队协作内容融入到厨房场景的烹饪操作当中。数据显示，学生自评各类技能完全掌握情况中，能够与同伴协作完成任务居于高位，远超各项具体操作任务。交叉对比参与1-2个学期食育工坊的学生与参与5-6个学期食育工坊的学生，对食育课程中各个技能类型的掌握情况，结果一致：学生厨房操作技能掌握与参与食育工坊周期呈正相关，参与食育工坊5-6个学期的五年级学生厨房操作技能水平得分高于参与1-2个学期的同年学生0.41分，整体提升9.4%。

整体样本学生各类操作技能掌握得分



交叉分析样本学生 各类技能完全掌握情况

| | 简单的切配技能 | 基础的烹饪操作 | 家用厨房电器使用 | 食谱阅读与步骤执行 | 餐具摆放与用餐礼仪 | 与同伴协作完成任务 |
|-----------------|---------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 参与1-2个学期食育工坊的学生 | 59.77% | 66.67% | 51.72% | 51.72% | 59.77% | 68.97% |
| 参与5-6个学期食育工坊的学生 | 82.14% | 92.86% | 85.71% | 82.14% | 64.29% | 92.86% |

饮食习惯与生活方式改善

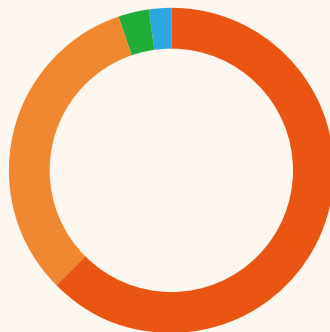
长期系统的食育课程干预能够有效引导学生形成更健康的饮食偏好，且教育效果的显现与课程持续时间密切相关，评估结果显示参与食育工坊 5-6 个学期的五年级学生饮食习惯水平得分高于参与 1-2 个学期的同年学生 0.29 分，整体提升 6.4%。参与食育工坊 5-6 个学期的五年级学生每日食用的各类食物的比例均高于 1-2 个学期的同年学生，尤其是豆类、蛋类、奶类食品，表现出明显差距。同时，学生的饮食习惯也进一步传导至生活方式的改善，关于“开始关注食物来源与安全，主动查看配料表等信息”这一行为方式的改变最为明显。

| 交叉分析样本 学生各类食物食用频率 | 每天都吃肉类 | 每天都吃蛋类 | 每天都吃奶类 | 每天都吃主食 | 每天都吃新鲜蔬菜 | 每天都吃新鲜水果 | 每天都吃豆类制品 |
|----------------------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|----------|
| 参与 1-2 个学期食育工坊的学生 | 66.67% | 48.28% | 51.72% | 95.4% | 90.80% | 87.36% | 32.18% |
| 参与 5-6 个学期食育工坊的学生 | 89.29% | 85.71% | 82.14% | 96.43% | 96.43% | 89.29% | 78.57% |

| 交叉分析样本 学生食育课程内容应用情况 | 能够在家中尝试烹饪，如做饭、准备简单食物 | 能在家庭饮食中提出营养搭配或健康建议 | 开始关注食物来源与安全，主动查看配料表等信息 | 会协助家人完成厨房清洁、餐后整理等任务 | 在学校食堂或外出就餐时能注意健康选择 |
|------------------------|----------------------|--------------------|------------------------|---------------------|--------------------|
| 参与 1-2 个学期食育工坊的学生 | 94.19% | 73.26% | 79.07% | 83.72% | 70.93% |
| 参与 5-6 个学期食育工坊的学生 | 100% | 75% | 89.29% | 89.29% | 78.57% |

这一结论与家长端反馈高度一致：62%的家长表示孩子经常将课程所学应用于日常生活中，如主动选择健康食品、参与家庭烹饪；32%的家长认为孩子偶尔会应用所学；仅有5%的家长认为孩子很少应用或尚未观察到明显变化。双向验证表明，食育课程不仅在课堂内促进了学生技能习得，更在家庭端实现了“学以致用”的外溢效应。

家长视角下学生课程迁移与应用情况



■ **62.30%**
经常应用 (如主动选择健康食品、参与做饭)

■ **32.25%**
偶尔应用

■ **3.39%**
很少应用

■ **2.06%**
未观察到变化

劳动实践能力提升情况

评估显示，在各项劳动实践的得分中，学生掌握情况与参与食育工坊周期均与前文一致呈正相关，参与食育工坊5-6个学期的五年级学生劳动实践能力得分高于参与1-2个学期的同年学生0.12分，整体提升2.6%，是四个影响维度中作用力最低的板块。由此可见，虽最多项目校融合劳动课内容开展食育工坊项目，但对学生劳动实践能力提升并非项目最强影响力维度。主要原因或在于，学生整体烹饪相关劳动实践能力基础较好，在对参与1-2个学期食育工坊的学生各维度测试中，劳动实践能力得分为4.59，均高于知识掌握(4.35)、技能掌握(4.36)、饮食习惯(4.53)、自我认同(4.50)得分。

交叉分析样本学生劳动实践技能得分



| | 参与 1-2 个学期食育工坊的学生 | 参与 5-6 个学期食育工坊的学生 |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| 我能独立完成简单的厨房操作 (如洗菜、切菜、装盘) | 4.56 | 4.71 |
| 我知道工坊内厨房工具和电器的安全使用方法 | 4.57 | 4.75 |
| 我能独立完成一道简单的餐点 | 4.66 | 4.71 |
| 我能灵活应对厨房中出现的小问题 (如溢锅、掉食材等) | 4.30 | 4.57 |
| 我懂得保持厨房清洁与卫生习惯 | 4.61 | 4.75 |
| 我能在食育课程中与同伴合作分工完成任务 | 4.69 | 4.79 |
| 我愿意在其他课程中也尝试将动手、表达和合作的能力应用进去 | 4.69 | 4.71 |
| 我在家能主动参与家务劳动 | 4.61 | 4.68 |

自我认同

从整体数据来看，95%的学生表示食育课程帮助其发现新的潜力或兴趣点，94%的学生表示在课堂上获得过表扬与鼓励，自信水平随之提升。从对比数据来看，参与食育工坊5-6个学期的五年级学生自我认同得分高于参与1-2个学期的同年学生0.32分，整体提升7.1%，在学习兴趣、学习专注度、自信表达、自我满意度等方面均高于参与1-2个学期的同年学生。

从家长的反馈数据来看，学生在多维度的综合素质上均呈现出积极变化，与学生自评结果形成了一致的交叉印证。数据显示，超过八成家长认为孩子在情绪管理、抗压能力、思维能力、动手能力、对外沟通与社交能力等方面有明显提升（包括“提升较大”与“显著提升”），其中动手能力（86.16%）、个人自信心（85.72%）等指标表现尤为突出，这与学生自评中在学习兴趣、自信水平和课堂投入度上的数据高度契合。量化数据与访谈结果相互印证。家长端与教师端普遍反映，通过食育课程，学生在情绪状态、课堂投入与社交协作方面更为稳定，学生主动交流健康饮食建议与参与劳动的频率增加，亲子互动质量显著提升。

交叉分析样本学生自我认同得分

| | 参与 1-2 个学期食育工坊的学生 | 参与 5-6 个学期食育工坊的学生 |
|--------------------------|-------------------|-------------------|
| 我认为学习很有趣 | 4.60 | 4.89 |
| 我能够在课堂上保持专注 | 4.64 | 4.86 |
| 我能够按时完成学校的功课 | 4.79 | 4.93 |
| 我能够记住大部分学习的知识 | 4.67 | 4.82 |
| 食育课程让我发现了自己的一些潜力或兴趣爱好 | 4.62 | 4.86 |
| 我能够在课堂上自信回答或提出问题 | 4.32 | 4.75 ★ |
| 我能够大胆向老师、家长提出自己的想法 | 4.22 | 4.68 ★ |
| 我能够清楚地向同学、老师、家长表达自己的想法 | 4.37 | 4.82 ★ |
| 我认为和别人交朋友很容易 | 4.48 | 4.82 |
| 我在食育课上得到了表扬和鼓励，我对自己更有信心了 | 4.67 | 4.89 |
| 我认为同学和老师都喜欢我 | 4.09 | 4.71 ★ |
| 我对自己在学校的表现感到满意 | 4.37 | 4.82 ★ |
| 我对自己在家庭的表现感到满意 | 4.52 | 4.71 |
| 我愿意自己寻找解决问题的方法 | 4.69 | 4.93 |

家校协同效应明显

调研结果显示，家长端对项目目标与价值形成了较高共识与稳定支持：92.26%的家长明确认同学校开展食育课程，98%的家长在参与相关活动后表示对食育议题的关注度进一步提升。此外，家长自评显示，96%的家庭在接触食育课程后对日常膳食健康的关注显著提升。综合访谈可见，家长对阅读配料表、减少高糖/高盐摄入、在家烹饪频次等具体行为表现出更高主动性。

在协同机制方面，67%的学校已建立家校共育机制，主要形式包括家长志愿者进课堂、亲子厨房活动、膳食管理委员会（膳管委）等。80%以上的校长认为家长参与显著促进了课程实施与活动组织效率，推动学生在家庭端的实践延伸。家校沟通在此过程中趋于顺畅，有助于形成“共同目标-共同语言-共同行动”的一致性环境，并对家长的科学育儿意识与健康饮食观念产生持续的赋能效应。调研结果显示，92.26%的家长明确认同学校开展食育课程，98%的家长在参与相关活动后表示对食育议题的关注度进一步提升。

家长参与食育项目的积极作用



项目成效全景评估

在亲子关系改善方面，超过 80% 的家长认为孩子在参与课程后于劳动意愿、劳动能力与劳动频率方面呈现较大或显著提升。多数家长在访谈中反馈，围绕备餐、厨后整理、健康选择等话题的日常交流明显增多，亲子互动更为频繁、合作程度更高，家庭氛围与成员关系获得改善。从机制上看，项目通过“可共同完成任务链”（如食材挑选—烹饪准备—用餐礼仪—清洁收尾）提供了高质量的亲子共时空间与正向反馈机会，进而提升了家庭系统对健康行为的支持度与执行力。

家长视角下学生劳动表现提升程度

劳动意愿

| | |
|------|--------|
| 显著提升 | 46.83% |
| 提升较大 | 35.94% |
| 提升较小 | 9.57% |
| 提升极小 | 4.42% |
| 无提升 | 3.24% |

劳动能力

| | |
|------|--------|
| 显著提升 | 46.54% |
| 提升较大 | 37.56% |
| 提升较小 | 8.84% |
| 提升极小 | 3.53% |
| 无提升 | 3.53% |

劳动频率

| | |
|------|--------|
| 显著提升 | 45.80% |
| 提升较大 | 35.49% |
| 提升较小 | 11.05% |
| 提升极小 | 4.27% |
| 无提升 | 3.39% |

社会效应放大

2021年到2025年期间，九阳公益基金会在食育工坊项目上的投入达1,189.35万元，带动学校投入达3,431万元，形成约1:2.9的撬动效应，即企业每投入1元，平均可带动学校投入约2.9元，这一比例不仅体现了企业投入的杠杆价值，也印证了项目设计能够有效激发学校的自主投入与配套保障。

为强化项目规模效应，九阳公益基金会打造区域示范样板。项目以课程开设质量、教学分享活跃度与学生评价等指标遴选“食育示范校”，并予以公开表彰与经验展示，为区域内外提供了可参观、可学习、可对标的样本。在区域化协同方面，多地地方教育主管部门对项目价值给予明确肯定并以制度化举措推动区域化实施与规模化复制。以杭州市钱塘区为例，2022年区教育局联合九阳公益基金会，提出统一部署推进区域“食育工坊”建设、“食育课程”实施、“劳动教育”必修三个全覆盖。由九阳公益基金会资助首批30所学校建设“食育工坊”，为申报校孩子们量身打造“烹饪与营养”任务群的场地、设备、课程、师资，九阳公益基金会给每个学校价值10万元工坊设备等资助，评审产生的示范校教育局将给予2-5万元的奖励经费。由此，形成政策牵引、资源配置与评价驱动的闭环管理机制。

食育工坊项目与九阳公益基金会同时获得政府与专业平台的权威认可。机构层面，浙江九阳公益基金会于2023年12月通过省级评估获5A社会组织资质，先后获“国家知识产权局2022年度定点帮扶先进单位”“第二届浙江省企业慈善基金会”“2024年度浙江省最佳慈善组织奖”等荣誉，FTI中国基金会透明度指数连续4年满分，体现出治理规范性与公益产出能力的双重认可。项目层面，九阳食育工坊获第八届浙江慈善奖中“慈善项目与慈善信托奖”，入选联合国粮食系统峰会《2021食物可持续领域实践案例集》，并获中国绿发会良食基金颁发的“年度食物友好奖”；此外，九阳公益基金会作为支持单位参与浙江省第一届中小学食育大赛，获主办方书面致谢，在学校营养与公共健康议题上有着专业影响。



▲ 杭州市钱塘区食育工坊全覆盖模式探索



▲ “九阳食育工坊”荣获第八届“浙江慈善奖”

SUMMARY AND DEVELOPMENT SUGGESTIONS

评估总结与发展建议

项目发展瓶颈识别

项目区域分布呈“强区-弱区”断层 地区发展参差

从区域分布与政策环境看，项目存在明显的“强区-弱区”断层。一些地区已形成政策牵引与经费配套（如杭州、济南），能将“建设-课程-评价”纳入教育治理常规，形成示范矩阵；而在九阳食育工坊分布位置分散、财政与教研基础较薄弱的地区，出现“一地仅一校”的孤点布局。在此情况之下，覆盖密度低，项目团队回访与督导的人力成本高，且由于项目校联系弱、督导与回访不足，孤点项目校的执行成果难以保障。

此外，区域间政策内容、教师资源与素质、食品安全与场地管理尺度存在差异，导致落地速度与运行质量不一。同时，九阳食育工坊落实深度与开展成效深受项目校校长个人重视程度与参与意愿影响，加之各项目校在地资源网络差异较大，食育课程校本化开发的质量、食育教师教学水平随之拉开。结果往往表现为两端分化：强区在示范、传播与复制上“越跑越快”，弱区停留在“空间可用、课程不稳、师资待强”的初级阶段。若缺乏基于区域画像的分层支持与差异化目标管理，随着项目的持续扩张，未来将加剧“马太效应”：资源与关注进一步向强校强区集聚，长尾地区的投入产出比下降，项目整体的公平性与外溢影响受限，亦不利于形成覆盖全国不同类型学校、可跨情境迁移的项目模式。



食育师资问题最为显著 项目实施质量不一

师资不足是当前项目最为突出的问题，其中包括了专职食育教师人数不足、兼职食育教师精力不足、食育师资能力不足三个方面。在学校层面，专职食育师资稀缺、学科教师兼任是常态，由此带来课时冲突与准备负担。对项目而言，师资培训投入大，专职与兼职食育教师参与到同样的培训计划当中，但兼职食育教师由于精力有限，能够覆盖的学生范围、课程开展深度受限，影响培训整体投入产出比降低。与此同时，如果食育兼职教师长期在“负担过重”的情况下开展课程，也不利于项目的持续健康发展。此外，受访样本中表示“缺乏专业培训支持”的反馈比例同样突出。食育教师培训参与频率呈低频分布，教师知识测评均值处于“及格”区间，整体能力结构仍待系统提升。

学校间食育课程质量、教师授课水平差距十分显著。优秀示范校能够将食育课程与学校在地资源、跨学科内容等进行系统性融合，打造特色食育校本课程，同时积极探索外部合作方式，撬动多方社会力量投入支持，形成校园农田、校园农场、食育工坊、农业实训基地等多场景的食育空间组合。然而资源不足的学校，项目开展质量则有显著差距，一方面食育工坊运营硬件支撑不足，工坊定期开课需要日常材料采购、工具与设备维保、耗材补给与清洁消杀等支持，若未纳入学校年度经费与岗位职责，易出现“建得好、用不稳”的波动；另一方面，食育工坊运营软件支撑不足，学校课程开发能力、九阳食育教材执行能力欠佳，导致将食育片面等同“烹饪课”“活动课”，营养与健康素养、食品安全与就餐礼仪等目标被弱化，而面向高年级的更高难度任务课以及跨学科整合期待更加难以落实。

项目评价尺度标准化困难 质量管理与成效评估成为难点

基于以上项目客观存在的资源差距，项目难以建立标准化的质量管理要求。首先，由于食育课程开展的高度灵活性，课程形式、课程内容多样，加之区域间、校际间资源不均，各项目校食育工坊及相关课程落实深度参差不齐，难以建立统一、标准的项目评价尺度进行量化管理；其次，项目开展深度极大程度上依赖于项目校校长、食育教师个人对食育项目的关注度与投入度，为此项目团队投入大量时间成本用以与项目校校长和食育教师建立连接，也因此在这种软性的监测、督导支持下，项目缺乏标准化的监测方式。若在项目已有存量基础上，持续扩大规模，项目团队人力资源将难以支持大量的定向沟通工作，这一问题将更加凸显。

另外，从项目长期成效评估角度来看。在基础信息留存方面，项目过程性执行信息留存不足，项目校师资情况、开课形式、课程人数、课程评价等信息缺失，导致纵向跟踪与横向对比困难。尤其食育对学生的健康能力塑造具有长期性、滞后性特征，有效的信息留存对于长线评估项目价值至关重要。对于项目未来持续开展而言，如何通过有效的质量管理，确保各项目校的影响效果，并提高项目整体对儿童健康素养的影响深度，是亟待解决的推进难点。

项目发展建议

项目价值可见，质量与规模协同并进

九阳食育工坊项目未来可精准锚定健康教育与劳动教育的交叉场景，持续落实“标准化空间（食育工坊）—分层课程—分层师培”的一体化路径。与此同时，建议项目总体策略从“规模优先”转为“质量—规模协同”推进，在当前项目模式基础上实施分层管理。例如，在区域布局上，依据办学基础、政策配套与学校集群度，将版图划分为 A/B/C 三类。围绕三类区域，项目可建立分层次的未来规划，设定差异化项目校定位策略。

“九阳食育工坊”分层管理建议

| | | |
|--|---|--|
| <h3>A 示范带</h3>  | <p>区域划分</p> <p>A 类为条件成熟、政策支撑强、学校密度高的“示范带”，以样板深耕与高标准复制为主，如杭州、济南、郑州。</p> | <p>分层管理建议</p> <p>开发食育示范校，打磨校本课程与项目执行案例，放大示范外溢</p> |
| <h3>B 提升带</h3>  | <p>区域划分</p> <p>B 类为具潜力但基础不均的“提升带”，重点补齐师资与课程标准化短板。</p> | <p>分层管理建议</p> <p>侧重补短提质，适度提高督导频次与到校指导</p> |
| <h3>C 种子带</h3>  | <p>区域划分</p> <p>C 类为位置分散或资源薄弱的“种子带”，筛选少数有潜力的学校进行支持，作为该区域的先行者。</p> | <p>分层管理建议</p> <p>优先提供必要的运行经费和物资补充，降低进入门槛、加快起步</p> |

聚焦师资问题，精准提升

九阳食育工坊将项目赋能路径精准定位为师资力量的培养，通过赋能教育生态中的关键节点——校长与教师，构建一个自我造血、可持续的影响系统，从而最大化项目的长期社会价值。当前食育工坊仍在快速扩张期，而师资力量的培养以及能力健全需要一定时间的积累，且明显滞后于空间建设速度，因而出现师资与培训不足情况，符合项目发展的客观规律。但随着已建成食育工坊 300 余所的存量基础之上，项目仍在持续扩张，专职食育教师人数不足、兼职食育教师精力不足、食育师资能力不足的困境将愈发显著。

基于评估结论支撑，建议项目在当前“线上夯基—暑期实训—校长游学”三级分层师培基础上，进一步细分专职与兼职食育教师培训路径。对于专职食育教师以及校长群体，以线下深入赋能为主，可考虑结合前文提出的A/B/C三类区域分层管理内容，面向A/B/C三类项目校教师、项目校校长分别开展线下食育师资特训营，结合共性的项目校食育开展水平，提供更具针对性的课程实施、项目执行赋能培训。对于兼职食育教师，建议进一步完善线上培训课程体系，融入跨学科教学技巧；针对兼职食育教师的线下培训，则可考虑开展跨学科专题研讨等形式，鼓励跨学科兼职教师，发挥跨学科角色优势，发挥各方效率的最优解。

“九阳食育工坊”分层师培优化建议

分层师培

C 种子带
🌱

B 提升带
🔄

A 示范带
🏠

线上基础培训

完善线上培训课程体系，重点聚焦兼职食育教师的赋能支持，结合兼职食育教师画像，开发完整学期内较低开课频次的食育教学计划指导、不同学科跨学科教学技巧等课程内容

作用效果由强到弱

食育师资特训营

针对兼职食育教师：聚焦跨学科教学研讨，鼓励跨学科兼职教师，发挥跨学科角色优势

针对专职食育教师：

C 类聚焦九阳食育课程体系的教学指导

B 类聚焦开课重点、难点、问题点针对性研讨

A 类聚焦优质课程打磨与配套课程评价体系建立

作用效果由强到弱

食育游学营

针对项目校校长：

C 类聚焦九阳食育工坊落地与运营管理方法

B 类聚焦九阳食育工坊运营成效改善

A 类聚焦食育示范校建立，如何打造特色校园食育文化

除此之外，建议项目补充食育教师正向激励机制，通过开展课题研究、好课评选等形式的主题活动，通过合作教研、团队竞赛等方式，鼓励食育教师开发优质课程，互相交流学习高质量案例，项目团队可邀请食育、教育行业专家对参与教师进行定向辅导，并为参与教师提供课题研究经费支持和外部荣誉认可，激发教师参与食育研究的积极性。



兼顾日常监测与长线评估，量化项目成效

为解决跨区域扩展中的“口径不一、证据分散、资源零散”以及“人力不足”的难题，搭建“数据与证据平台+资源库+线上教研”的一体化系统十分重要。

- 1** 明确数据与证据平台定期需收集的各项目校核心指标，如教师人数、学生人数、开课情况、食育工坊使用率、设备使用率、损坏率等，确保及时了解各校执行情况，定期汇总项目影响力成果。
- 2** 资源库收集沉淀各校校本课程，可对优质资源给予物质或荣誉奖励，如小额课题资助、年度案例奖等，促进高质量内容在跨校场景的复用，同时有效积累项目存量成果产出。
- 3** 食育 AI 助力赋能项目，定期开展在线共备课、课堂录像复盘、线上课程评价等，为项目校教师提供资源共享平台以及更多的交流共创机会。针对项目核心对于儿童健康素养影响成效的长线评估，日常的项目监测将为项目评估打好基础。同时，可提前考虑未来评估规划，将评估指标纳入日常监测当中。

APPENDIX

附录

评估指标体系

| | 影响成果 | 评估一级指标 | 评估二级指标 |
|---------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Strategy 策略 | / | 战略匹配性 | 与政策、社会需求的匹配性 |
| | | 目标明确性 | 项目目标的逻辑性、方案制定的科学性 |
| | | 价值认同度 | 各利益相关方对项目核心价值的认同度 |
| Enlightenment 启发 | 学校：建设标准化食育空间、形成特色教育基地 | 食育工坊的有效利用情况 | 食育工坊建设数量 食育工坊使用频率 食育工坊管理办法 |
| | | 教学教具的有效利用情况 | 捐赠教学、教具总价值 教学教具使用频率 教学教具管理办法 |
| | 教师：辅助教学，提升教学质量 | 食育工坊对教学的支持作用 | 食育工坊对教学工作的启发 食育工坊实用性、与课程的融合性 |
| | | 教学教具对教学的支持作用 | 教学教具实用性、与课程的融合性 |
| | 学生：获得实操机会，提高动手能力、提高学习兴趣 | 学生对食育工坊的兴趣程度 | 学生参与积极性 |
| | | 教学教具对教学的支持作用 | 学生对教学教具的兴趣程度 学生对食育工坊工具、电器的使用掌握情况 |
| | / | 外部评价 | 食育工坊美观性、满意度评价 |
| | Execution 实施 | 学校：完善师资队伍，填补食育课程空白，提高办学质量 | 培训教师成果 |

| | 影响成果 | 评估一级指标 | 评估二级指标 | |
|-------------------|---------------------------|-----------|---|---------------------------------------|
| Execution 实施 | 学校：完善师资队伍，填补食育课程空白，提高办学质量 | 课程体系评价 | 受益学生人次 食育工坊课程体系落实程度 课程开展频次 食育工坊课程体系与校本课程融合程度 特色课程开发情况 | |
| | | 课程质量评价 | 教学目标设置的科学性 教学内容的完整性、正确性 教学方法的多样性、互动性 学生上课积极性 学生持续积极性，如自发开展活动情况等 | |
| | / | 外部评价 | 赋能活动满意度、反馈建议、价值认知 | |
| | Development 影响 | 学生：综合素养提升 | 知识掌握与认知提升情况 | 课程体系中食物认知、膳食平衡、习惯与健康、礼仪与实践、饮食文化知识掌握水平 |
| 饮食习惯与生活方式改善情况 | | | 健康行为评价 健康行为改善主动性 | |
| 劳动实践能力提升情况 | | | 日常生活能力提升程度 劳动习惯培养程度（参与劳动意愿与时间） | |
| 综合健康素养提升水平 | | | 健康状态及健康行为水平 自我认知与自信提升情况 | |
| 家长：家庭养育环境改善效果 | | 饮食认知提升 | 饮食知识与饮食文化认同与认知提升情况 | |
| | | 饮食行为改善 | 饮食习惯、饮食礼仪提升情况 | |
| | | 亲子关系改善 | 亲子互动时间、质量 亲子关系感受 | |
| / | | 外部评价 | 课程价值、专业性、满意度评价 外部认可 | |
| Development 影响 | | 带动成效 | 带动多方参与 | 充分融入学生家长及其他社会人员参与 |
| | | | 撬动多方资源 | 带动学校、教育部门食育投入，导入其他社会力量支持 |
| | 食育场景拓展 | | 除食育工坊外，学校自发进行厨房、食堂、农田、农场等食育空间的改善与开发 | |
| | 食育课程融合与创新 | | 结合校本内容、地区饮食文化等对课程内容进行融合与创新 | |

| | 影响成果 | 评估一级指标 | 评估二级指标 |
|-------------------|------|-------------|-------------------------------------|
| Development 影响 | 带动成效 | 食育形式多样性 | 开发多样化课程形式及其他食育活动 |
| | | 校园文化建设 | 形成特色食育校园文化 |
| | | 学校 / 地区示范效应 | 获得食育示范校等外部认可，带动地区内其他学校关注并开展食育课程、活动等 |
| | | 社会关注度 | 带动学区内、市、省、家长、教育部门、社会公众等对食育关注度 |

样本信息

本次评估范围界定为近五年开展食育工坊项目的小学学校，即共计 117 所，问卷调研学校 61 所，各类调研对象有效问卷、访谈数量如下。

评估学校分布及数量

| | 近五年建成学校数量 | 抽样学校数量 | 回收有效问卷学校数量 |
|-----|-----------|--------|------------|
| 河南 | 21 | 12 | 12 |
| 湖南 | 1 | 1 | 1 |
| 吉林 | 4 | 3 | 3 |
| 江西 | 4 | 3 | 2 |
| 河北 | 3 | 2 | 1 |
| 浙江 | 50 | 30 | 25 |
| 陕西 | 4 | 2 | 1 |
| 云南 | 2 | 2 | 1 |
| 山东 | 15 | 9 | 8 |
| 广东 | 3 | 2 | 1 |
| 内蒙古 | 3 | 1 | 1 |
| 辽宁 | 5 | 3 | 3 |
| 福建 | 1 | 1 | 1 |
| 重庆 | 1 | 1 | 1 |

调研对象有效问卷回收数量

| | |
|------------|-----|
| 校长或分管副校长 | 67 |
| 工坊管理员或食育讲师 | 99 |
| 学生 | 462 |
| 家长 | 800 |

调研对象访谈数量

| | |
|---------------|----|
| 校长 | 4 |
| 食育讲师 / 工坊管理员 | 9 |
| 学生 | 20 |
| 家长 | 8 |
| 浙江省杭州市钱塘区教育部门 | 1 |
| 九阳股份有限公司员工 | 2 |
| 九阳公益基金会 | 2 |
| 外部专家 | 6 |



致谢

本次评估工作由九阳公益基金会策划，委托北京商道纵横管理咨询有限公司执行。感谢商道纵横评估团队彭纪来、郜冲、魏昂、曹晓潇、陈嘉皓、季桃、王哲的专业支持，感谢设计师雷昱为本报告进行排版设计。





联系我们

地址：浙江杭州下沙银海街 760 号

电话：0571-81633277

邮箱：foundation@joyoung.com

网站：www.joyoungfoundation.com



公众号：九阳公益基金会